

CONFISERIES ET BONBONS EN CHOCOLAT

Objectifs

- Maitriser les techniques de trempage manuel et fourrage de bonbon
- Effectuer des opérations de tempérage, trempage et enrobage
- Maitriser les techniques de cuissons spécifiques
- Intervenir à tous les stades de la fabrication des confiseries
- Connaître, respecter et maitriser la chronologie des phases de fabrication des produits finis
- Assurer le conditionnement des produits finis

Contenu pédagogique

Circuits de distribution et choix des produits

- Participer à la prévision des besoins
- Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit cours
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant ses besoins
- Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat

Les préparations de base de la confiserie

- Réalisation de pâte d'amande, de praliné ...
- Fondant confiseur
- Guimauves aux blancs, aux fruits, au sirop ;
- Caramels mous vanille, chocolat, beurre salé...
- Liste non exhaustive

Le travail du chocolat

- Différentes méthodes de mise au point du chocolat : tablage, ensemencement ...
- Réalisation de décors simples : copeaux, éventails, élancés, décors ajourés, chocolat épaissi...
- Réalisation de montages commerciaux : techniques moulage, découpes de chocolat, pulvérisation des sujets...
- Initiation aux pièces chocolat artistiques

Techniques de mise en forme et réalisation

- Moulage, enrobage, modelage, trempage et enrobage des inserts

Techniques et réalisation des bonbons en chocolat

Le travail du sucre

- Travail de la nougatine ;
- Réalisation de berlingots
- Liste non exhaustive

- Hygiène et conservation

PUBLIC



Personnel de pâtisserie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis